

ПРЕДПОСЫЛКИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА
В ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

PREREQUISITES OF DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM
IN TYUMEN REGION

Ксения Геннадьевна Чернабровина, студент 3 курса, кафедра сервиса, туризма и индустрии гостеприимства, Тюменский Государственный Университет, Тюмень, Российская Федерация, xenia.chernabrowina@yandex.ru

Елена Юрьевна Созонова, старший преподаватель, кафедра сервиса, туризма и индустрии гостеприимства, Тюменский Государственный Университет, Тюмень, Российская Федерация, e.y.sozonova@utmn.ru

Kseniya G. Chernabrovina, Tyumen State University, Tyumen, Tyumen Region, Russian Federation, xenia.chernabrowina@yandex.ru

Elena YU. Sozonova, Tyumen State University, Tyumen, Tyumen Region, Russian Federation, e.y.sozonova@utmn.ru

Аннотация

Актуальность темы заключается в том, что гастрономический туризм на сегодняшний день стремительно развивается и приобретает большую популярность. Люди покупают специальные гастрономические туры с целью глубже ознакомиться с кухней какой-либо страны. Питание представляет собой важную составляющую туристской индустрии. Экскурсанты хотят не только увидеть достопримечательности города, но и узнать особенности национальной кухни страны или города, где они находятся, ведь местная пища является основным атрибутом места дестинации. Поиск новых способов организации питания основывается на исследованиях гастрономической составляющей туристского продукта, на туристском имидже местности, а также на создании впечатления о предлагаемом товаре. Местную кухню можно считать туристским ресурсом территорий, который позволяет создать новые туристские продукты и раскрывает новые стороны туристской дестинации. Она используется для того, чтобы понять стили жизни территории: социальный и экономический. Благодаря связи туризма и гастрономии туристский поток увеличивается, их пребывание удлиняется, а прибыль от туризма растет. То есть, питание в туризме является одной из важнейших отраслей, оказывающая существенное влияние, как на социальное, так и на экономическое развитие страны. Важно поддержание и продвижение различных вариантов питания, так как это способствует сохранению идентичности региона и повышению его туристской привлекательности.

Abstract

The relevance of the topic lies in the fact that gastronomic tourism is rapidly developing and acquiring great popularity. People buy special gastronomic tours in to get more acquainted with the cuisine of any country. Nutrition is an important component of the tourism industry. Tourists want not only to get acquainted with the sights of the city, but also to know the features of the national cuisine of the country or the city where they are located, because local food is the main

attribute of the destination site. The search for new methods of catering is based on research on the gastronomic component of the tourist product, on the tourist image of the area, and on creating an impression of the proposed product. Local cuisine can be considered a tourist resource of the territories, which allows creating new tourist products and revealing new aspects of the tourist destination. It is used to understand the life styles of a destination: social and economic. Thanks to the connection of tourism and gastronomy, the tourist flow is increasing, their stay is extended, and the profit from tourism is growing. That is, food in tourism is one of the most important industries, which has a significant impact, both on the social and economic development of the country. It is important to maintain and promote various food options, as this helps to preserve the identity of the region and increase its tourist attractiveness.

Ключевые слова: *гастрономический туризм, кулинарный туризм, дегустации, сибирская кухня, национально-культурный потенциал, индустрия туризма, гастрономия, национальная кухня, экономика впечатлений, фестивали еды*

Keywords: *gastronomic tourism, culinary tourism, tastings, Siberian cuisine, national and cultural potential, tourism industry, gastronomy, national cuisine, the economy of impressions, food festivals*

Впервые термин «гастрономический туризм» был введен в обращение в 1998г. Л. Лонгом - доцентом кафедры народной культуры в Университете Bowling Green в штате Огайо (США) в виде термина «кулинарный туризм» и подразумевало под собой то, что люди лучше познают культуру, пробуя местную кухню. На сегодняшний же день термин используется при формировании туристского продукта во многих странах мира.

Основные задачи исследования:

1. изучить теоретические основы организации гастрономического туризма;
2. охарактеризовать современное положение данного вида туризма в регионе;
3. выявить предпосылки развития гастрономического туризма в Тюменской области;

Так что же подразумевает под собой гастрономический туризм? Гастрономический туризм – это поездка, целью которой является ознакомление с национальной кухней страны и ее особенностями, способами и секретами приготовления блюд и, конечно, повышение уже имеющихся навыков в данной сфере.

К объектам гастрономического туризма относят:

- страны, чья кухня на мировой арене считается наиболее популярной;
- регионы, производящие на территории региона продукты, пользующиеся популярностью;
- рестораны, имеющие специфические особенности;
- учреждения, предоставляющие образовательные услуги по направлениям кулинарии и гастрономии;
- кулинарные мероприятия: ярмарки, фестивали, мастер-классы, дегустации.

Ошибка! Источник ссылки не найден.

Говоря о гастрономическом туризме в Тюменской области, нужно сказать, что это явление относительно новое как для нашего региона, так и для всей страны в целом. Тем не менее, в этой сфере уже наблюдается бум, и наш регион не является исключением.

Одним из наиболее масштабных событий стал гастрономический фестиваль «Сибирский разносол», проходящий в городе Тобольске. В фестивале приняло участие более 15 тысяч человек, кухня была представлена разнообразная, но главным образом, конечно, сибирские блюда. Также на фестивале была интерактивная зона, она была представлена площадками для всей семьи, на которых можно была научиться печь

пироги, пряники, лепить настоящие сибирские пельмени, а также стать участником конкурса на лучший рецепт малосолевого огурца.

С 2013 года по настоящее время в Тобольском районе, на территории туркомплекса «Абалак» проводится гастрономический фестиваль «Уха-царица». В администрации Тобольска отмечают, что фестиваль стал заметным явлением в событийном календаре региона. Для того, чтобы гастрономический праздник получался особенным, ярким и запоминающимся, организаторы стараются привлечь максимальное количество участников – кафе, ресторанов, гостиниц, кемпингов, учебных заведений, выпускающих поваров и кулинаров.

В программе праздника, разумеется, можно найти приготовление ухи, а также ее бесплатная дегустация, конкурсы рестораторов, бардов, торговые ряды, концертная программа и много другого. «Мы живем на большой реке и славимся рыбой. За этим, в том числе туристы к нам и едут, – говорит главный специалист отдела развития туризма комитета по культуре и туризму администрации Тобольска Наталья Журавлева.

Гастрономический туризм начинает свое развитие и в городе Ишиме. Так, например, в августе прошлого года в городе прошел гастрономический фестиваль «Золотой карась». По словам руководителя фестиваля Натальи Елисеевой, «Золотой карась» – результат взаимодействия с другими регионами, где подобные праздники не редкость, в то время, как для Ишима фестиваль такого направления и масштаба – новинка.

Как сообщает издание «Комсомольская правда - Тюмень», цель организаторов фестиваля – не только объединить ишимцев, но и привлечь внимание к гастрономической изюминке Ишимского района - карасю. Они уверены в том, что местная рыба достойна стать брендом и может помочь в развитии внутреннего туризма в нашем регионе.

Определенные гастрономические традиции сложились и в Ялуторовске. По-настоящему прославил Ялуторовск знаменитый 3-метровый блин, который местные кулинары каждый год пекут во время гуляний «Сибирская Масленица». В этом году трансляция этого события шла на весь мир.

Здесь также проводятся такие проекты как фестиваль-дегустиция «Ялуторовская гигантомания», где гостей угощают тортом на 200 кг и 6-ти метровой колбасой, фестиваль национальных культур «Венок дружбы» с дегустацией национальной кухни, «Квасной пир», «Августовские спасы», «Поющее лето в Остроге», «Капуста-барыня», «Берендеево царство», «Грибной бум». Такое количество гастрономических событий, несомненно, повышает узнаваемость территории.

Когда речь идет о перспективах развития гастрономического туризма в Тюменской области, встает важный вопрос: чем тюменская земля готова удивлять туристов?

В прошлом году в Тюменской области проводилось масштабное исследование по поиску туристического бренда. По данным фокус-групп, было установлено, что гости из других регионов едут сюда попробовать рыбу - муксуна и стерлядь, ягоды и варенья, которых нет в других регионах. Следовательно, от этого и нужно отталкиваться. Сочетая традиционную кухню, о которой многие уже знают и ту крестьянскую кухню, о которой известно лишь историкам, можно получить перспективы для развития гастрономического туризма в регионе. Несомненно, кухня - одна из предпосылок для развития гастрономического туризма.

Таким образом, можно сказать, что гастрономический туризм в Тюменской области находится на стадии формирования. Тем не менее, удалось выяснить, что уже на данном этапе имеется опыт в организации гастрономических фестивалей. Результаты исследования показали, что тема требует дальнейшего изучения и комплексного решения проблем, среди которых можно выделить: отсутствие продуманных гастрономических маршрутов; недостаточное развитие инфраструктуры; отсутствие рекламы данного вида

туризма. Именно поэтому работа над данной темой будет продолжена в выпускной квалификационной работе. Решение вышеназванных проблем повлечет за собой развитие гастрономического туризма в регионе.

Список литературы

1. Александрова А. Ю. Международный туризм: учеб. пособие. М.: КноРус, 2010. – 470 с.
2. Гастрономический и кулинарный туризм по России и Европе [Электронный ресурс] // Heaclub: Режим доступа: <http://heaclub.ru/gastronomicheskij-i-kulinarnyj-turizm-po-rossii-i-evrope-gastronomicheskij-turizm-i-otdyh-ekskursii-i-degustacii-syrov-i-vin-obzor> (дата обращения 16.04.2018).
3. Лагусев Ю. М. Гастрономические бренды как средства продвижения дестинаций. // Сервис Plus. 2016. №2. С. 19 – 24.
4. Сибирская кухня как феномен [Электронный ресурс] // Архив Шеина: Режим доступа: <http://ivshein.ru/cat/gastronomiya/articles/sibirskaya-kuhnya-kak-fenomen> (дата обращения: 14.04.2018).
5. Тюменская область привлекает иностранцев сибирской кухней [Электронный ресурс] // Тюменская Интернет-газета «Вслух.ру»: Режим доступа: <http://www.vsluh.ru/news/tourism/301531> (дата обращения 14.04.2018)
6. У Тюменской области на гастрономической карте свой вкус [Электронный ресурс] // Тюменский государственный университет: Режим доступа: <https://www.utmn.ru/presse/novosti/obshchestvo-i-kultura/214197/> (дата обращения: 15.04.2018).
7. Фестиваль «Золотой карась» [Электронный ресурс] // «Тюменская область сегодня»: Режим доступа: <http://tumentoday.ru/2017/08/11/ishimcev-obedinit-zolotoj-karas/> (дата обращения: 17.04.2018).
8. Фестиваль «Сибирский разносол» [Электронный ресурс] // Кудатюмень.ру: Режим доступа: <https://kudatumen.ru/event/festival-sibirskij-raznosol-2017/> (дата обращения 17.04.2018).
9. Фестиваль «Уха-царица» [Электронный ресурс] // Городской Интернет-портал «Тобольск.ру»: Режим доступа: <http://tobolsk.ru/news/126/48491/> (дата обращения 17.04.2018).

References

1. Aleksandrova A. YU. Mezhdunarodnyj turizm [International Tourism]: ucheb. posobie. M.: KnoRus, 2010. – 470 s.
2. Gastronomicheskiy i kulinaryj turizm Rossii [Gastronomic and culinary tourism in Russia] [Electronic source] // Heaclub: [web site]. URL: <http://heaclub.ru/gastronomicheskiy-i-kulinaryj-turizm-po-rossii-i-evrope-gastronomicheskiy-turizm-i-otdyh-ekskursii-i-degustacii-syrov-i-vin-obzor> (data obrashcheniya 16.04.2018).
3. Lagusev YU. M. Gastronomicheskie brendy kak sredstva prodvizheniya destinacij [Gastronomic brands as a means of promoting destinations.]. // Servis Plus = Service Plus. 2016. №2. S. 19 – 24.
4. Sibirskaya kuhnya kak fenomen [Siberian cuisine as a phenomenon] [Electronic source] // Arhiv Sheina: [web site]. URL: <http://ivshein.ru/cat/gastronomiya/articles/sibirskaya-kuhnya-kak-fenomen>
5. Tyumenskaya oblast' privlekaet inostrancev sibirskoj kuhnej [Tyumen region attracts foreigners with Siberian cuisine] [Electronic source] // Tyumenskaya internet-gazeta Vsluh.ru: [web site]. URL: <http://www.vsluh.ru/news/tourism/301531>
6. U Tyumenskoj oblasti na gastronomicheskoj karte svoj vkus [Tyumen region has its own taste on the gastronomic map] [Electronic source] // University of Tyumen: [web site]. URL: <https://www.utmn.ru/presse/novosti/obshchestvo-i-kultura/214197>
7. Festival' «Zolotoj karas'» [Festival «Golden crucian»] [Electronic source] // Tyumenskaya oblast segodnya: [web site]. URL: <http://tumentoday.ru/2017/08/11/ishimcev-obedinit-zolotoj-karas> (data obrashcheniya: 17.04.2018).
8. Festival' «Sibirskij raznosol» [The festival «Siberian raznosol»] [Electronic source] // Kudatumen.ru: [web site]. URL: <https://kudatumen.ru/event/festival-sibirskij-raznosol-2017> (data obrashcheniya 17.04.2018).
9. Festival' «Uha-carica» [Ukha (fresh-soup-queen)] [Electronic source] // Gorodskoj internet-portal Tobolsk.ru: [web site]. URL: <http://tobolsk.ru/news/126/48491> (data obrashcheniya 17.04.2018).

РАЗДЕЛ 3. ГЕОЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ПРИРОДНЫХ СРЕД

УДК 504.054

КАЧЕСТВО АТМОСФЕРНОГО ВОЗДУХА ГОРОДА ТЮМЕНЬ

AIR QUALITY OF TYUMEN

Анна Ильинична Мартюшова, студент, кафедра Геоэкологии, Институт наук о Земле, Тюменский Государственный университет, Тюмень, Российская Федерация
Frau.martyuschowa@yandex.ru

Нелли Федоровна Чистякова, доктор геолого-минералогических наук, профессор, кафедра Геоэкологии, Институт наук о Земле, Тюменский Государственный университет, Тюмень, Российская Федерация
geoeкологиya@mail.ru

Anna I. MARTYUSHOVA, Tyumen State University, Tyumen, Russian Federation